



Les nouvelles dispositions du règlement européen INCO n°1169/2011

Quelles sont les conséquences pour l'industrie agro-alimentaire
et comment respecter les nouvelles exigences en matière
d'étiquetage?

Programme de Formation Continue inter-entreprises

Sophie PALLANDRE
Ingénieur d'études



Responsable et coordonnées	<p>ISARA-Lyon AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini 69364 LYON cedex 07</p> <p>Contact : Valérie MANN ☎ : 04 27 85 86 63 Fax : 04 27 85 85 86 Mail : vmann@isara.fr</p>
Date de formation	17 janvier 2013
Lieu de formation	<p>AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini 69007 Lyon ou Bioconvergence Rhône Alpes* 1, rue Marc Seguin 26958 Valence</p>
Public concerné	Gérants, Directeurs Qualité et/ou R&D, Responsables et assistants Qualité, Responsables et assistants R&D, Responsables de la Réglementation
Intervenante	Sophie PALLANDRE Ingénieur d'études
Durée de formation	1 journée
Nombre de stagiaires	Groupe de 5 à 10 personnes
Objectifs	<p>Comprendre l'importance de l'information du consommateur et son lien avec la réglementation.</p> <p>Connaitre les intérêts et les enjeux de la mise en place du nouveau règlement.</p> <p>Acquérir les bases théoriques et pratiques de l'étiquetage alimentaire pour faire face aux changements imposés par le règlement.</p> <p>Se sensibiliser à l'amélioration nutritionnelle des denrées alimentaires et à l'engagement des industriels.</p>
Méthode pédagogique	<p>Présentation sur PowerPoint.</p> <p>Illustration par des exemples concrets.</p> <p>Echanges d'expérience sur des dispositions déjà mises en place par les entreprises participantes.</p>

* Les frais de déplacement, d'hébergement et de repas inhérent aux visites sur site ainsi que les repas pris au cours des journées seront facturés en sus, aux frais réels et sur justificatifs de dépenses (0,40€/km) en fin de programme.



<p>Contenu et thèmes abordés</p>	<p>Phase 1 Pourquoi étiqueter ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Résultats d'enquêtes consommateurs • Etiqueter pour rassurer et protéger : objectifs du règlement INCO <p>Phase 2 Quels sont les impacts du règlement sur l'industrie agro-alimentaire ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits concernés et exemptés par le règlement • Harmonisation des textes réglementaires relatifs à l'étiquetage • La responsabilité des opérateurs de la chaîne alimentaire • Les mentions obligatoires <ul style="list-style-type: none"> - La dénomination de vente - La liste des ingrédients - Les allergènes - La quantité nette - La date de conservation - Le pays d'origine ou lieu de provenance - Le mode d'emploi - La déclaration nutritionnelle - Les allégations nutritionnelles et de santé • Entrée en vigueur et application du règlement • Les évolutions prévisibles <p>Phase 3 Quels sont les outils à ma disposition ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textes réglementaires (formes d'expression, coefficients de conversion, etc.) • Tables de composition nutritionnelle des aliments • Plan de contrôle de la composition nutritionnelle <p>Phase 4 Atelier « étiquetage » Participation de tous les stagiaires à la réalisation d'un étiquetage d'un produit simple : dénomination de vente, étiquetage des ingrédients et des allergènes, étiquetage nutritionnel, utilisation d'allégations, Date Limite de Consommation, etc.</p>
<p>Moyens mis en œuvre</p>	<p>Fascicule de formation remis à chacun des stagiaires</p>
<p>Évaluation</p>	<p>Questionnaire de satisfaction des stagiaires</p>
<p>Validation</p>	<p>Attestation de stage</p>
<p>Coût</p>	<p>415€ HT/stagiaire adhérent Bioconvergence pour une journée*</p> <p>495€ HT/stagiaire pour une journée*</p> <p>Sous réserve d'acceptation par l'organisme collecteur de fonds de formation, tout ou partie de ce budget pourra être financé par les fonds de formation. Numéro d'enregistrement ISARA-Lyon : 82 69 00 95 069</p>

* Les frais de restauration et d'éventuels déplacements sont à la charge du stagiaire.